

Retail Knowledge
Innovación

INTERNATIONAL
TRAINING
AECOC

Tecnología, innovación y excelencia en retail, frescos y ecosistema de innovación

Del 21 al 24
de septiembre de 2026

San Francisco - Silicon Valley



SILICON VALLEY

Es el epicentro mundial de la innovación y uno de los ecosistemas más avanzados en la aplicación de tecnología al retail y la cadena de valor agroalimentaria. Este International Training ofrece una experiencia inmersiva única para conocer de primera mano cómo los grandes retailers, gigantes tecnológicos, startups disruptivas y centros de conocimiento están redefiniendo el futuro de la alimentación y del retail con propuestas que transforman los modelos operativos, la experiencia de cliente y la relación con el consumidor.

¿POR QUÉ CALIFORNIA?

EE.UU. y en particular el Bay Area es el mercado más dinámico del mundo en innovación tecnológica aplicada al retail alimentario y al desarrollo de nuevos modelos de negocio. Silicon Valley concentra la mayor densidad de talento, capital y startups del planeta, donde la innovación radical convive con la ejecución comercial de alto impacto.

Los grandes retailers como Walmart, Amazon y Whole Foods están acelerando una transformación que abarca desde **la automatización de procesos y la digitalización de las tiendas, la hiperpersonalización, hasta modelos de compra omnicanal y la eficiencia en la última milla.** Las principales compañías tecnológicas –Google, Salesforce, Instacart– están aplicando inteligencia artificial, robótica, análisis predictivo y soluciones de nueva generación para dar respuesta a un consumidor cada vez más exigente, digital y urbano.



San Francisco y el área de Silicon Valley, conforman el ecosistema de referencia para visitar retailers líderes y formatos disruptivos, grandes corporaciones tecnológicas y aceleradoras de innovación que nos ofrezcan una nueva perspectiva sobre:

Redefinición del retail alimentario a través de la tecnología y los datos.

Integración total entre canal físico y digital (omnicanalidad avanzada).

Gestión de frescos premium: calidad, sostenibilidad y trazabilidad.

FoodTech: proteínas alternativas, extensión de vida útil y packaging inteligente.

Automatización logística: robótica, fulfillment y última milla autónoma.

Ecosistema de innovación: Venture capital, aceleradoras y conexión corporación-startup.

Objetivos

DESCUBRIR



Cómo los grandes retailers y operadores digitales están rediseñando el retail alimentario a través de la tecnología y los datos.

CONOCER



Iniciativas de innovación alimentaria en Silicon Valley: hubs de desarrollo, nuevas soluciones en producto, sostenibilidad y eficiencia operativa.

ANALIZAR



Cómo se están desarrollando las categorías clave –frescos, alimentación premium, gourmet y local– en formatos altamente experienciales.

IDENTIFICAR



Tendencias de consumo, nuevos modelos de negocio y alianzas que están marcando el futuro de la alimentación global.

CONECTAR



Con el ecosistema innovador de San Francisco: startups, Venture Capital, aceleradoras y corporaciones tecnológicas.

FACILITAR



La transferencia de conocimiento, traduciendo tendencias tecnológicas a oportunidades de negocio tangibles para los participantes.

Dirigido a

Directivos de empresas fabricantes de gran consumo, productores de frescos y distribuidores, interesados en conocer el ecosistema de innovación de Silicon Valley y su impacto en el retail alimentario, la transformación digital y los nuevos modelos de negocio.

DISTRIBUIDORES

Dirección General, Dirección Comercial, Dirección de Marketing, Ventas, Innovación y secciones de frescos.

FABRICANTES

Dirección General, Comercial, Marketing, Trade Marketing, Exportación, Innovación, I+D y Desarrollo de Producto.

Compañías que visitaremos

Gestión de Frescos y Experiencia Diferencial



THE MARKET EDGEWOOD

Alimentación premium y experiencia en el corazón de Silicon Valley

Un concepto de retail alimentario premium ubicado en Palo Alto. Su modelo se centra en una estrategia de diferenciación basada en la excelencia de la categoría de frescos y en la curación del surtido de alta gama. El punto de venta ejemplifica cómo se eleva la experiencia de cliente a través de la integración Foodservice-Retail (formato mercadería), creando un destino social y de conveniencia adaptado al consumidor de alto valor del área de Silicon Valley.



LUCKY CALIFORNIA

El retailer tradicional que se reinventa

Visita con el equipo de tiendas de Lucky California para conocer el caso de transformación: de súper a 'Innovation Lab'. El concepto 'Grill Boss' transforma la carnicería y pescadería en una cocina activa bajo demanda. Estaciones especializadas como 'The Entertaining Island' (charcutería para eventos) y 'The Eatery' (comida global) capturan las tendencias actuales de consumo.



BERKELEY BOWL MARKETPLACE

Liderazgo en Categoría de Frescos y Profundidad de Surtido

Análisis de un formato de Distribución de culto centrado en el Liderazgo de la Categoría de Frescos y la Profundidad de Surtido. Se observará la innovación en el punto de venta y la excelencia operativa para entender cómo su estrategia basada en la calidad del producto y la diversidad genera una altísima fidelización en el sector alimentario.



BI-RITE MARKET

Proximidad y localidad como ejes diferenciales

Ícónico supermercado de San Francisco enfocado en producto local y sostenibilidad. Su modelo de negocio, basado en relaciones con proveedores locales, gestión de frescos premium y engagement con la comunidad. Un referente de cómo la proximidad y los valores se convierten en ventaja competitiva.



DRAEGER'S MARKET

Supermercado gourmet independiente ubicado en Menlo Park. Enfoque en frescos de alta calidad, productos artesanales, curación de producto y experiencia premium. Reunión con el equipo directivo donde profundizaremos en su estrategia y operativa, como modelo de negocio independiente y de posicionamiento premium.



GOOD EARTH NATURAL FOOD

Supermercado orgánico y ético de referencia. Una cooperativa con espíritu de supermercado moderno, con un surtido 100% orgánico o cultivado de forma sostenible. Trato especial de las secciones de frescos donde todo el surtido es local y de temporada y una de las mejores secciones de comida preparada de la zona. Un estricto control de calidad que ha permitido a la cadena actuar como un filtro de confianza total para el consumidor: si está en Good Earth es "bueno".

Retail Tech, AI solutions y Supply Chain Tech



WHOLE FOODS

Integración Omnicanal y Tecnología In-Store

Flagship de Whole Foods post-adquisición Amazon. Observación de integración tecnológica: Amazon One (pago por palma), pickup lockers, integración con app de Amazon y Prime member benefits. Análisis de surtido de frescos premium, layout de tienda y operativa omnicanal.



INSTACART

Plataforma de grocery delivery

Presentación del modelo de negocio de marketplace de grocery. Deep dive en algoritmos de picking optimization, predicción de disponibilidad de producto, partnerships con retailers, monetización de datos (Instacart Ads) y estrategia de fulfillment. Tendencias en quick commerce y competencia con dark stores.



AMAZON ROBOTICS HUB

Fulfillment del futuro

Tour por centro de fulfillment automatizado con robótica Kiva, brazos robóticos, clasificación automática y sistemas de gestión de inventario en tiempo real. Explicación de flujos de trabajo, picking, packing y preparación de pedidos. Sección dedicada a gestión de frescos en e-commerce (Amazon Fresh). Benchmark mundial en automatización de warehouses.



STANDARD AI

Empresa pionera en visión por computadora para tiendas autónomas. A diferencia de Amazon Go, su enfoque está en soluciones retrofittables para tiendas existentes. Demo de analytics en tiempo real, heatmaps de shopper behavior y datos de conversión. Una ventana al futuro del retail sin fricciones para operadores actuales.



GOOGLE CLOUD

Retail Solutions

Presentación de casos de uso de Google para retail y supermercados: Vertex AI para hiperpersonalización y motores de recomendación, Vision AI para analítica visual avanzada en tienda, Supply Chain Predictiva, y Agentic AI aplicada a compras. Casos de uso en forecasting de demanda, gestión inteligente de frescos y estrategia Zero Out-of-Stocks.



WALMART

Mountain View

Esta tienda real en Mountain View funciona como un "sandbox" tecnológico abierto al público. Destaca por sus Micro-Fulfillment Centers con robots que preparan pedidos online en minutos, etiquetas digitales para precios dinámicos y visión artificial en techos para control de stock. Además, utiliza Pick-up Towers totalmente automatizadas, convirtiendo el espacio físico en un laboratorio vivo de eficiencia y omnicanalidad.

Ecosistema de Innovación y FoodTech



PLUG AND PLAY TECH CENTER

Aceleradora retail & supply chain

Visita al campus de Plug and Play con presentación de verticales Retail, Supply Chain y Food. Pitch sessions de 3-4 startups early-stage del portfolio. Explicación del modelo de corporate innovation y cómo conectan startups con corporaciones para pilotos. Una de las aceleradoras de referencia mundial con 30+ unicornios en su historia.



UC BERKELEY OPEN INNOVARION LABS

Innovación académica y Venture Capital

Almuerzo en el campus de UC Berkeley y visita al Open Innovation Lab, en el que conoceremos como surgió la innovación abierta, de mano del Lab que inició su investigación, y conoceremos otras iniciativas y proyectos impulsados entre empresas de distribución y labs de UC Berkeley.



IMPOSSIBLE FOODS

Proteínas alternativas a escala

Visita a headquarters con tour por sus instalaciones y presentación de la tecnología de carne vegetal basada en heme. Explicación de ciencia de materiales, escalado de producción, go-to-market en retail y foodservice, educación del consumidor, y sostenibilidad vs. proteína animal.



APEEL SCIENCES

Extensión de vida útil de frescos

Presentación de la tecnología de recubrimientos comestibles que duplican o triplican la vida útil de frutas y verduras. Explicación de ciencia de materiales, proceso de aplicación, certificaciones y casos de implementación con grandes retailers de EE.UU. y Europa. Impacto en reducción de merma, optimización de supply chain y sostenibilidad, con data sobre ROI.

Agenda

20 de septiembre

- 18:00h Llegada del vuelo recomendado desde Madrid.
 - 18:45h Recogida transfer en el aeropuerto y traslado al hotel.
 - 19:25h Llegada del vuelo recomendado desde Barcelona.
 - 20:10h Recogida transfer en el aeropuerto y traslado al hotel.
- Descanso y cena libre.
-

21 de septiembre de 8:00h a 22:00h

- 08:00h Punto de encuentro en el hall del hotel,
Bienvenida y presentación de mercado.
 - 10:30h Inicio plan de visitas a las compañías seleccionadas. Comida en ruta.
 - 19:00h Recepción y cena en el consulado, con representantes de la comunidad de innovación de San Francisco.
 - 22:00h Llegada al hotel.
-

22 de septiembre de 8:00h a 20:00h

- 08:00h Punto de encuentro en el hall del hotel.
Inicio plan de visitas a las compañías seleccionadas. Comida en ruta.
 - 19:00h Llegada al hotel.
 - 20:00h Cena networking.
-

23 de septiembre de 8:00h a 20:00h

- 08:00h Punto de encuentro en el hall del hotel.
Inicio plan de visitas a las compañías seleccionadas. Comida en ruta.
 - 19:00h Llegada al hotel.
 - 20:00h Cena networking.
-

24 de septiembre de 8:00h a 15:30h

- 08:00h Punto de encuentro en el hall del hotel.
Inicio plan de visitas a las compañías seleccionadas. Comida en ruta.
- 15:30h Fin de programa y llegada al aeropuerto, de acuerdo con horarios de los vuelos recomendados a Barcelona y Madrid.

Nos acompañarán:

AECOC: acompañamiento en todo el programa con conocimiento profundo de las necesidades del sector de distribución y gran consumo.

Equipo Area101: Cofounders y equipo experto en innovación corporativa e internacionalización con amplia experiencia en misiones y ecosistemas de innovación.

Expertos locales en retail alimentario, tecnología y ecosistema de Silicon Valley, con acceso a los principales actores del sector.

Hotel

Hotel RIU Plaza Fisherman's Wharf
2500 Mason St, San Francisco, CA 94133, Estados Unidos

Vuelos recomendados

Vuelo de ida: 20 de septiembre de 2026

Salida desde Madrid

MADRID - SAN FRANCISCO

Air France – Madrid (MDD) 12:20
San Francisco (SFO) 18:00
1 escala CDG

Salida desde Barcelona

BARCELONA - SAN FRANCISCO

Lufthansa– Barcelona (BCN) 16:10
San Francisco (SFO) 19:25
Operado por United

Vuelo de vuelta: 24 de septiembre de 2026

Salida desde San Francisco

SAN FRANCISCO - MADRID

Iberia - San Francisco (SFO) 17:55
Madrid (MDD) 14:10 +1

Salida desde San Francisco

SAN FRANCISCO - BARCELONA

Lufthansa–San Francisco (SFO) 17:50
Barcelona (BCN) 14:20+1
Operado por United

Precios

Precio socios

Plazas limitadas

4.250€ (+21% IVA)

Precio no socios

Plazas limitadas

5.100€ (+21% IVA)

El precio incluye:

- Presentación de mercado y explicación in-situ de cada uno de los conceptos por parte de consultores expertos.
- Acompañamiento por parte de personal de AECOC durante todo el IT.
- Reuniones con responsables y directivos de los conceptos, corporaciones y organizaciones a visitar.
- Alojamiento y desayuno en hotel 4 estrellas, 4 noches (del 20 al 24 de septiembre).
- Servicio de autobús privado para todos los traslados durante las visitas y traslados al aeropuerto en horarios de vuelos recomendados.
- Servicio de intérprete.
- 3 cenas networking.
- 4 Comidas en ruta durante los días de visitas.
- Materiales digitales con información y contenidos del mercado y los conceptos a visitar.

El precio no incluye:

- Vuelos de ida y vuelta.
- Cena libre el 20 de septiembre.

Bonificate esta formación

Benefícate de la bonificación para este International Training.

Para gestionar esta bonificación, debes ponerte en contacto con la Fundación

Estatal y presentar la documentación requerida al menos 7 días antes del inicio del International Training

Horas Lectivas: 40h

AECOC International Training

Más de 25 años inspirando a directivos a través de las mejores prácticas internacionales

Una experiencia única para un número limitado de profesionales, enfocada al aprendizaje, acompañados por un experto en el mercado y pensadas para optimizar las agendas de los asistentes.

No se trata solo de visitar las mejores experiencias a nivel internacional, de fotografiar o replicar lo que se ha visto, sino de conocer y entender, de la mano de directivos del mercado, las mejores prácticas de las enseñanzas/conceptos líderes, adaptarlas a nuestro mercado y a tu empresa, así como conocer en mayor profundidad los conceptos que mejor encajan con el posicionamiento de nuestros productos.

Una formación con enfoque práctico donde además podrás intercambiar opiniones con altos directivos del sector.

La misión de AECOC

La mejora de la competitividad de toda la cadena de valor, compartiendo soluciones, estándares y conocimiento que la hagan más eficiente y sostenible, aportando mayor valor al consumidor.

Los materiales contenidos en las páginas de este informe incluyendo el texto, diseño, presentación, logotipos, iconos, imágenes, fotografías y cualquier otro elemento gráfico son propiedad de la Asociación Española de Codificación Comercial ("AECOC"). AECOC se reserva el derecho de modificar alguno o

todos los elementos del informe.
© [Enero, 2026] AECOC. Todos los derechos reservados. Esta obra no puede ser utilizada, reproducida, distribuida, comunicada públicamente o alterada, en su totalidad o en parte, sin el permiso escrito de AECOC.

Ronda General Mitre 10
08017 Barcelona

T. 93 252 39 00
www.aecoc.es

AECOC